

TORTA FLOCADA

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 2 colheres de chocolate em pó

2 colheres de açúcar cristal

DECORAÇÃO:

Decoração: 1 barra de chocolate derretido

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite condensado o leite em pó dissolvido em um pouco de água.

Depois coloque a mistura do liquidificador em uma panela e leve ao fogo, mexendo até ferver.

Depois que a mistura estiver pronta coloque o granulado.

Coloque o açúcar em uma panela e mecha até formar um caramelo.

Derreta o chocolate em banho maria e depois coloque em um saquinho de culinária.

Unte um refratário com o chocolate em pó.

Coloque no refratário a mistura do liquidificador junto com o granulado.

Coloque o caramelo por cima da mistura do liquidificador.

Pegue um jarra de água gelada junto com alguns cubos de gelo, comece a colocar o chocolate derretido que irá formar raspinhas decorativas.

Leve ao congelador durante 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49579-torta-flocada.html>